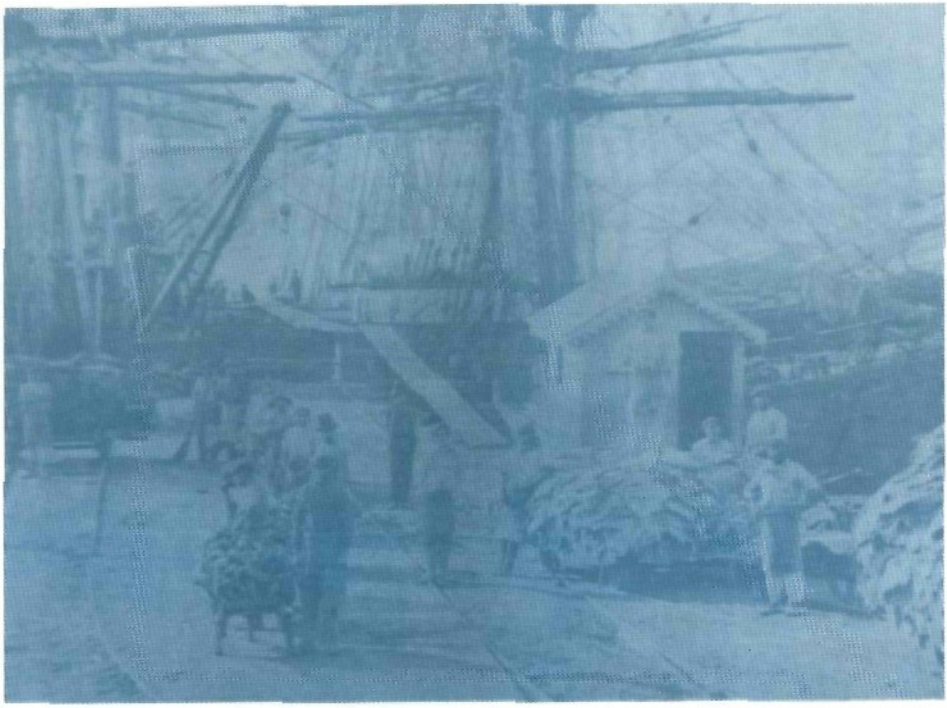
Un Paseo por la Historia

El Reciclaje y Reconversión del Gigantesco ANGLO donde Nació la Revolución Industrial Rioplatense

Por René Boretto Ovalle (*)

Tenía conocimiento por haber "buceado" en la historia de Fray Bentos, y máxime por ser fraybentino, la trascendencia en su desarrollo social y económico que tuviera la explotación de la industria de la carne en el importante frigorífico nacido y criado a la vera del Río Uruguay, apenas como un barrio más de la ciudad.

Teníamos la percepción amarga de cuán importante fue su carácter de única empresa, de principalísima fuente generadora de trabajo durante un centenar de años, cuando el sombrío presente -no por ello presagiado- mostró que se cerraba la planta y un millar de personas quedaban anonadadas ante la dura realidad de que, a pesar de que la carne seguía siendo un alimento trascendental en el mundo, Sudamérica dejaba de ser la productora esencial, perdiendo su calidad de "cocina del mundo".



Obreros de la Liebig cargando Cueros y Pezuñas (1880)

El movimiento del puerto ultramarino, los centenares de bicicletas de los obreros en interminables caravanas al entrar o salir de la fábrica, el característico olor a guano desparramándose impune por sobre los techos bajos de la ciudad, el humo negro saliendo de la enhiesta chimenea y su pitazo de las once o de las cinco que se escuchaba nítido desde Gualeguaychú o desde Nuevo Berlín... Todo pasó de un momento a otro al pasado, con la incredulidad y reticencia de los fraybentinos que aún hoy día -veinticinco años después de que el marronero descargara su mortífero golpe entre la cornamenta del novillo- siguen creyendo en que el mal sueño se terminará y las túnicas blancas se amontonarán otra vez en la "lavandería", después que dos mil quinientas reses hubieran salido directo para las enormes cámaras frías de cien metros de largo por cuarenta de ancho y en las mesas fraybentinas otra vez se degustará el inigualable "corned beef", el "extracto" de carne, las lengüitas de cordero o las amas de casa, cuando terminen de usar el famoso jabón "Anglo" se encontrarán con una pequeña ampolleta conteniendo el vale con premios...

Pero si el presente es este, la realidad es otra. No tenemos, como en otros ejemplos cercanos de nuestro propio país o en los vecinos del Plata que sufrieron similares consecuencias, un montón de máquinas viejas herrumbrándose, edificios que se llenan de ratas y paredes que se vencen ante las raíces de los árboles que el tiempo pone y cobran su espacio vital.

Fray Bentos tiene un esperanzado ejemplo, digno de conocerse, que es la pura rebelión de aquellos que

pensamos que la historia -plena de sudores, de esfuerzos y de sueños- no puede perderse con la simpleza de una topadora arrasando las paredes viejas.

Para nosotros, esas paredes encierran la vida misma de Fray Bentos. Son la cuna de trabajadores que sin avergonzarse de su espíritu tesonero, le pasaban de padres a hijos su puesto en el frigorífico.

Esas paredes son el crisol donde se fundieron razas y donde los hombres procedentes de quien sabe cuántas naciones del mundo, aprendieron que el fundamento de la sociedad es mezclar las sangres, generando el sustrato de una sociedad nueva, acogedora y tolerante.

Esas paredes son, en fin, un grupo de fantasmas vivos que transpiran por sus ladrillos la sangre que tuvieran en vida y llenan el ambiente de hálitos misteriosos, olores a salmuera, a grasa mineral, a sangre de vaca y a bosta. Olores que persisten, porque esos fantasmas gritan en silencio su deseo de perdurabilidad y sin ningún esfuerzo, cuando se camina hoy por los senderos y callejuelas dentro de la fábrica, se escuchan los gritos de los troperos, los mugidos lastimeros, el chasquido del marrón quebrando cabezas y las bromas que se gritaban los obreros en medio de la cansadora jornada, luchando con todas las fuerzas para demostrar a los ingleses que ese día sí, se pasaría el récord de reses faenadas.

La vuelta a la vida

Cuando en 1988 el Gobierno Nacional otorgó a la Intendencia de Río Negro la responsabilidad de administrar el futuro de esas casi seis hectáreas de superficies techadas y dos años después la otorgó por Ley la propiedad de los bienes, sin duda que los rionegrenses ganábamos ese derecho a pelear por la subsistencia de su pasado y de su rica historia.

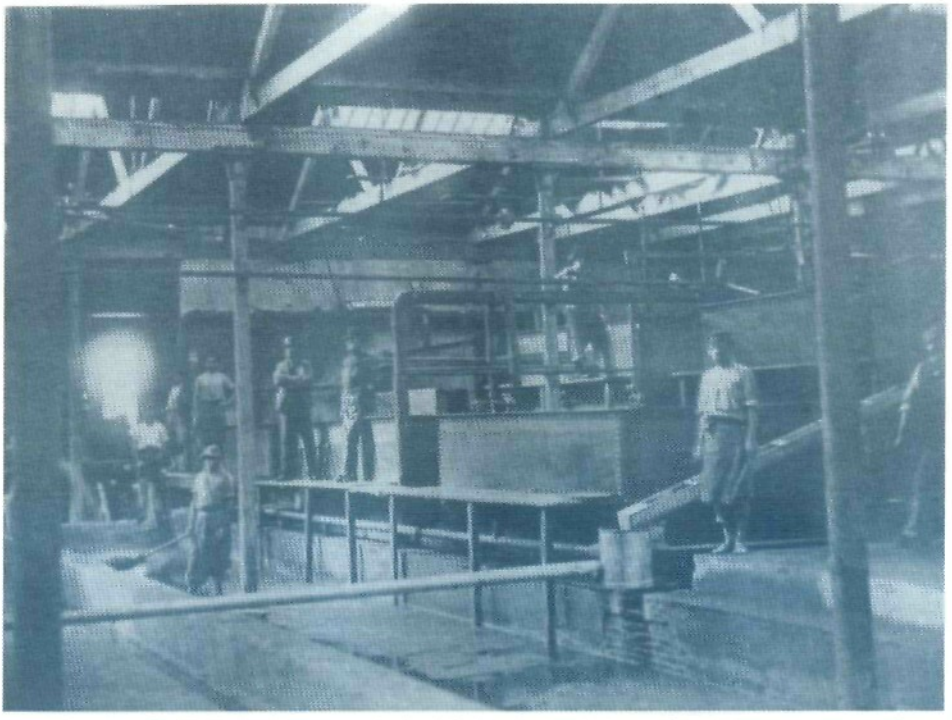
Pero, sin dudas, también esa realidad jurídica puso a la municipalidad ante una responsabilidad increíble: buscar defender el patrimonio histórico que le confiaban y tratar por todos los medios de hacer volver al espíritu del trabajo a entrar por el "Portón Uno"...

El gobierno municipal eligió un camino muy realista: abrirle las puertas a los viejos galpones aún en buenas condiciones, para que - con el llamado Parque Industrial Municipal- pequeños y medianos emprendimientos empresariales buscaran su futuro, apoyados en la mayor medida posible para que cada uno de los proyectos llegase a buen término.

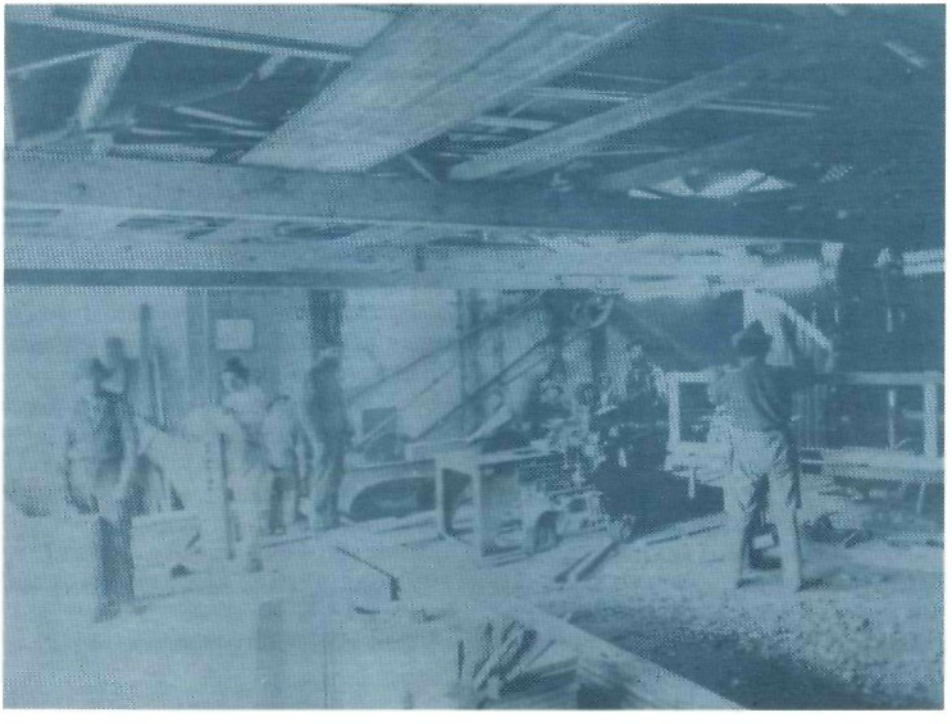
Por otro lado, con un gran deseo de preservar aquel rico pasado, de inmediato se logró ubicar, clasificar, ordenar e inventariar todo aquello que - desde papeles hasta maquinarias- ayer nomás, fueron la vida misma del frigorífico trabajando, como la parte visible de los hechos, que cuando se les sabe preguntar, cuentan sus historias, sus anécdotas y dejan oir el incansable traqueteo de sonidos metálicos monótonos.

Es justo reconocer la inestimable ayuda de los trabajadores de las últimas décadas que no han escatimado esfuerzos ni interés para quedar como parte del "Museo de la palabra" que se creara por la organización del proyecto del Museo de la Revolución Industrial.

Y fueron justamente estos materiales, los que me contaron la "otra historia", la que no solamente se recuerda de los últimos años, sino toda aquella maraña de acontecimientos que desde 1862 se sucedieron vertiginosamente, al compás de la



La Liebig fue el mayor empleador del país y desde todos los confines de Europa venían los inmigrantes a "conchabarse" en la fábrica.



necesidad imperiosa de Europa de dar de comer a sus soldados en las guerras casi sin interrupciones hasta 1945.

Hurgar entre cajones y saltar a los escenarios originales (la misma Europa), ofreció sin retaceos una realidad distinta, que cambió la historiografía conocida.

Excelentes negativos de vidrio, libros de técnicos, números de avezados contadores, etiquetas de los productos, cientos de planos, pedidos de presupuestos, los documentos nunca conocidos en Fray Bentos de lo que este fenómeno producía en Europa, fueron "dibujando" este nuevo perfil, hasta ahora inédito, que nos hizo comprender que no habíamos siquiera "buceado" en la historia. Sólo habíamos mirado la superficie rizada del agua.

El nacimiento de una Revolución Industrial

Cuando aún las vacas se faenaban tiradas en el suelo para aprovechar algo de su carne y sus cueros, cuando aún faltaban diez años para que se colocara el primer alambrado en nuestro campo, cuando Uruguay ni figuraba entre los premios de las Exposiciones Universales, cuando faltaban todavía diez años para que se fundara la Asociación Rural del Uruguay, se instala en Fray Bentos el Ingeniero Georg Giebert, presto a inaugurar una nueva era en la explotación de los recursos naturales.

Giebert, un alemán de Hamburgo venido muy joven a Sudamérica y que se radica en Uruguay siguiendo la invitación de compatriotas ya instalados en los negocios del Río de la Plata, había leído las ideas del químico alemán Justus von Liebig respecto a un "extracto" de carne vacuna que podía ser producido en gran escala en algún país donde la materia prima fuera barata.

Giebert viajó esperanzado a Alemania y no obstante las pocas lecciones recibidas, el éxito de pruebas de extracto hechas en Depfort (Inglaterra), convencieron al inventor que decidió su apoyo y la dirección técnica de un proyecto a realizarse en "un bello puerto de mar" sobre el anchuroso Río Uruguay, en la lejana Sudamérica.

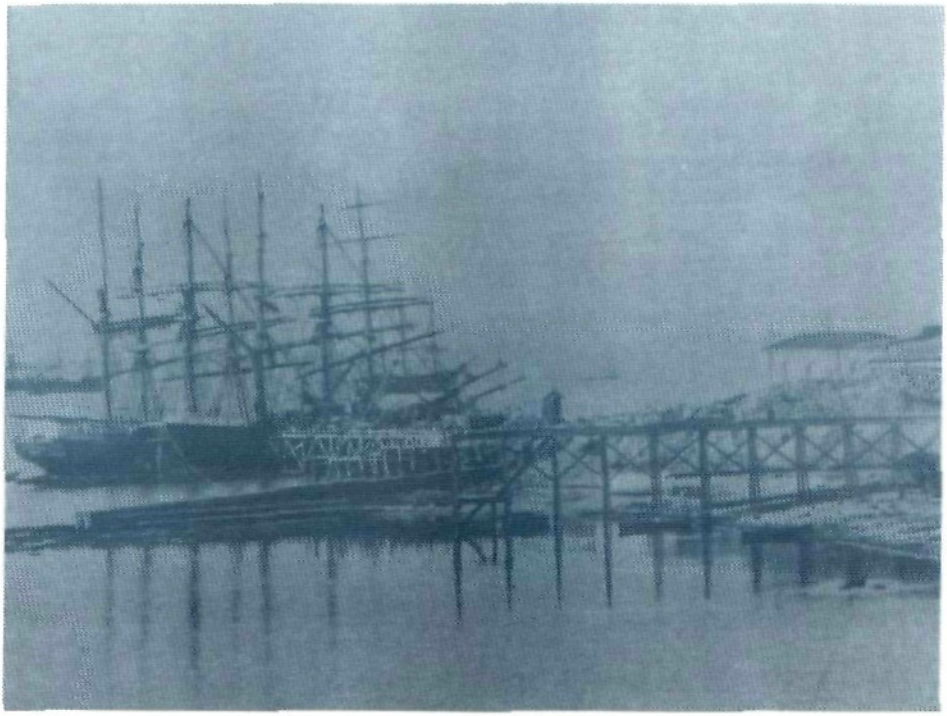
Primero nació la "Giebert et Compagnie" que al año demostró ser totalmente insuficiente en su producción para cumplir con los pedidos que se amontonaban en Munich y obligó a pensar en una empresa de envergadura que resultó ser la LEMCO (Liebig's Extract of Meat Company), con intervención económica de importantes banqueros, como Charles Günter (de Corneille David y Cía. de Londres), Emmanuel Boutcher (de Boutcher, Mortimore y Cía), Otto Günter (Presidente de la Cámara de Comercio de Amberes, Cónsul prusiano y socio de la Konings & Günter), Félix Grisar (de Produce Brockers de Amberes) y el barón de Mauá (del London Brazilian & Mauá Bank).

El diario montevideano "El Siglo" le contaba a sus lectores en esos momentos:

"Un amigo llegado ayer de Fray Bentos nos ha favorecido con estos curiosos datos sobre la fabricación de gelatina en el valioso establecimiento que en dicho pueblo posee una sociedad industrial alemana.

Un animal vacuno queda reducido a nueve libras de aquella sustancia, la cual se vende a dos patacones y medio la libra.

Se exporta para Europa en tarros de lata perfectamente cerrados y rotulados y allá se emplea en los hospitales de campaña y en los largos viajes, por la inmensa facilidad en su conducción y conservación. Una pequeñísima cantidad constituye un alimento sano y extraordinariamente



El Puerto del Saladero Liebig a finales del siglo.
400 barcos llegaron sólo en 1895.

nutritivo."

Gieberts se convierte en "el hombre de hierro", venciendo enormes problemas creados por la situación social y política del momento (la invasión del General Flores desde la Argentina que derroca al gobierno constitucional) y logra sacar adelante el proyecto. El extracto de carne, principal producción, cobra de inmediato fama, dado que se considera que contiene la materia soluble de 30 veces su peso de pulpa libre de toda grasa.

El "Times" de Londres, dice en octubre de 1865 que *"una libra de extracto, si es hervida con unos trocitos de pan, papas y un poquito de sal, es suficiente para hacer caldo para 128 hombres..."*.

La empresa Liebig, obtenía sin cesar contratos con las armadas de los países en conflicto, además de las ventas particulares que se recibían continuamente, y los consumidores - reyes y señores del mercado- exigían a la empresa a probar nuevos productos, como por ejemplo extracto de carne de oveja para venderle a los hindúes que no consumían carne de vaca!!!

El producto es tan famoso que no había confines del mundo que no lo recibiera. Lo llevó la expedición que fue a la búsqueda del Dr. Livingstone al Africa, lo llevaron los primeros exploradores del Polo Sur, lo recomendaba Florence Nightingale para los heridos en la guerra de Crimea y tuvo tanta relevancia que el genial Julio Verne, lo eligió como primer desayuno para sus "astronautas" en el libro de aventuras del viaje a la luna.

Por supuesto que esto trajo como consecuencia un traspaso de tecnología impresionante hacia Fray Bentos.

Las maquinarias y técnicas hasta el momento desconocidas en la industria, llegaban al puerto del saladero en un convoy tras otro desde los países europeos y posteriormente desde Norteamérica.

También Fray Bentos fue el lugar a donde venían a trabajar tranquilos los técnicos alemanes, lejos de las inquietudes e inseguridades de Europa. En los bien montados laboratorios de la LEMCO se procesaban informaciones y estudios de productos alimenticios que después harían historia: ha sido en Fray Bentos donde

La Sección del Extracto de Carne de la Liebig (Foto de *1920*) donde se observan los recipientes con la producción pronta para la exportación.

se habló por primera vez de "leche desecada", de "café concentrado", de "huevo en polvo", donde se hicieron estudios sobre las propiedades *científicas de la "yerba mate" y donde* se realizaron los primeros ensayos - muy insistentes aunque infructuosos en primera instancia- para descubrir la manera cómo el enfriamiento o congelado de las carnes les permitiera trasladarla a través de los veinte días de océano sin descomponerse.

También en la fábrica que creció incesante a tres kilómetros del casco principal de Villa Independencia (Fray Bentos), se encendió por primera vez una lamparilla eléctrica, en agosto de 1873, casi cuatro años antes que la propia Montevideo cambiara sus candiles de aceite.

La historia continúa

La Compañía Liebig le dio paso a la ANGLO DEL URUGUAY en 1924. Estudiamos todavía circunstancias del cambio, pero hemos conversado con trabajadores de 1918 y nos contaban que, una vez terminado el primer conflicto "mundial", la empresa quedó casi ocho meses cerrada y se hablaba mucho del cierre definitivo.

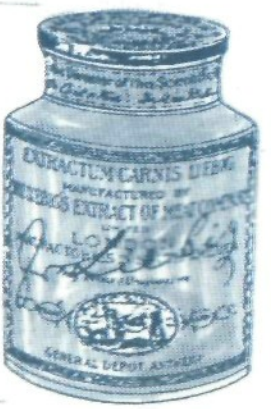
Seguramente este resultado de la guerra hizo inviable y acaso inconveniente que los alemanes siguieran teniendo algo que ver en una temática tan importante como era la comida de los ejércitos, llave para muchos triunfos.

Con la Liebig en expansión hacia la novel industria frigorífica, con la nueva diagramación fabril y las enormes cámaras ya en construcción, se produce el traspaso hacia la ANGLO.

Si ya era realidad que "en la Liebig lo único que se desaprovecha del vacuno es su mugido", desde ahora en más la explotación fue intensiva y extensiva y fueron cientos los productos que se elaboraron preparando y enlatando frutas, verduras, legumbres, gansos, pavos, conejos, cerdos, etc. vendiendo hasta las plumas!!!

Casi cuatro mil hombres pululaban en decenas de secciones y era impresionante la generación de trabajo alrededor de la empresa, porque movilizaba a su vez otros miles de comerciantes, industriales, ganaderos, transportistas, agricultores,

Tarjetas promocionales de la Liebig en Europa, editadas en varios idiomas. Existe una colección de 7.000 motivos diferentes.



El pote del Extracto de Carne Liebig. Fue tan famoso que se comió hasta en la Luna.

fabricantes de insumos, fleteros, peones de campo.

El atractivo turístico de hoy

Sin duda que es imposible traer a hoy aquel venturoso pasado. Pero es su vago reflejo lo que se procura contagiar al visitante que hoy recorre el circuito histórico turístico, acercándolo embelezado a los muebles de aquellas oficinas que pareciera esperan dentro de un rato el bullicio de los empleados, o permitirles tocar los bronces y cobres del carro de bomberos de 1893 que sirvió de bomba auxiliar, o hacerlos imaginar cómo se armaron los gigantescos compresores del amoníaco que alimentaban las cámaras.

Las anécdotas se suceden una tras otra, las historia reviven desde la actividad incesante de la fábrica hasta las fiestas sociales de los ingleses en su famosa "casa grande", rodeada de jardines con árboles ya centenarios.

Los senderos permiten interaccionar en el tiempo: no termina la sorpresa saliendo de uno de los galpones cuando, allí enfrente nomás, una empresa con tecnologías actuales da forma al Parque Industrial Municipal.

Sin duda "Un Paseo por la Historia" es lo que se sugiere y se culmina con la rara experiencia de una reconversión, de un inteligente y prometedor reciclaje que hace homenaje a los fantasmas del saladero y no permite que se pierdan los recuerdos que ellos mismos crearon...

(*) El autor, René Boretto Ovalle, es nacido en Fray Bentos hace 48 años y desde hace 30 es un arduo investigador e historiador de su región, lo que se ha traducido en numerosos trabajos científicos y de divulgación.

Actualmente, integra un equipo de personas preocupadas en el reciclaje y reconversión del ex-frigorífico y en especial la diagramación de un circuito turístico-cultural que rescata el enorme potencial documental y didáctico de este complejo industrial.

Boretto es corresponsal del Comité Internacional para la Preservación del Patrimonio Industrial y actualmente ocupa la Dirección Municipal de Turismo de la Intendencia de Río Negro.

Asegúrese...

... De confiar la póliza de seguro de
su automotor a una empresa seria,
responsable y con la garantía
del Estado. No se arriesgue,
no se exponga a un mal momento,
confíe su seguro automotor
al Banco de Seguros del Estado.
Hágalo por Usted y por su auto.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO.

Está Seguro